

テイクアウト食品に潜む危険から学ぶ！

製品の安全性アップセミナー



食中毒事故が発生しやすい季節が近づいてきました。

コロナ禍の影響で、食品のテイクアウトが増えてきていますが、飲食店は万全ですか？また、どのような危害が潜んでいるか知っていますか？

今回は、テイクアウト食品に潜んでいる危険から食中毒菌の特徴を学び、自社製品の安全性を向上させましょう。

講 師

旭川食品産業支援センター

センター長 浅野 行蔵(北海道大学名誉教授/農学博士)



配信
予定日

7月10日（金）頃

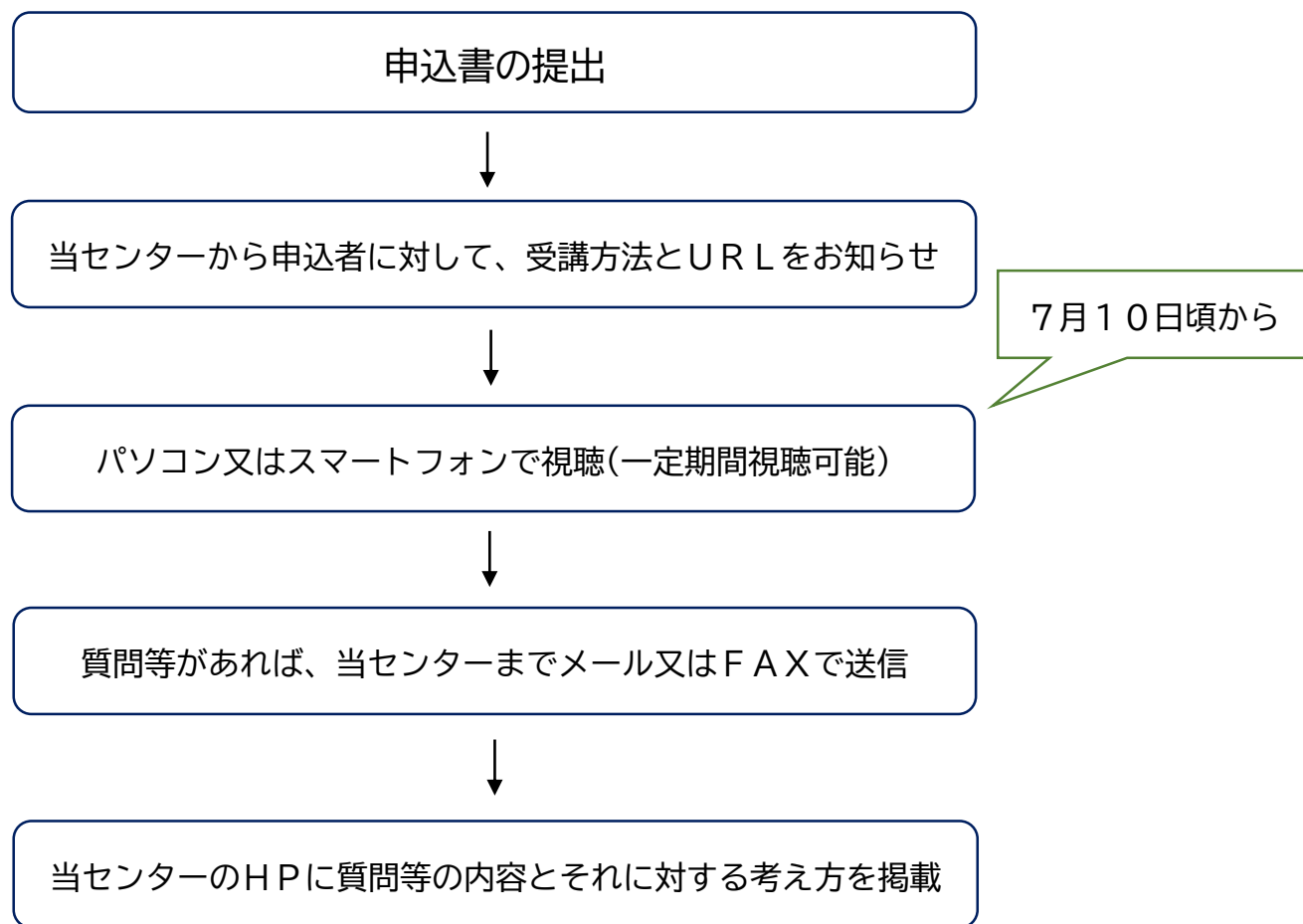
今回のセミナーは、WEBでの開催とさせていただきます。インターネットに接続されているパソコン、スマートフォンのどちらからでも視聴することができます。
後日、動画をYouTubeで配信します。

（セミナー参加申込書）

電話番号:0166-68-2824 FAX:0166-68-2828 E-mail:fosup@arc-net.or.jp

企業名・団体名	
電話番号 FAX番号	() - () -
フリガナ 氏 名	
メールアドレス	@

<受講までの流れ>



【確認事項】

- ▷インターネット環境にない方やパソコンなどの端末をお持ちでない方は、ご連絡ください。
- ▷不明な点がございましたら、ご連絡のほどよろしくお願いいたします。
- ▷視聴が終わりましたら、アンケートへの御協力をよろしくお願いいたします。



旭川食品産業支援センター事務局

旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号

(TEL)0166-68-2824 (FAX)0166-68-2828 (E-mail)fosup@arc-net.or.jp